la vie chez soi MC

Barbecue de luxe au gaz propane

MISE EN GARDE
Vous pouvez vous blesser ou causer des dommages matériels si vous installez, réglez, modifiez ou entretenez le barbecue de façon inadéquate. Lisez les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'installer ou de réparer ce barbecue.

DANGER
Le non-respect des instructions risque d'entraîner une explosion pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

DANGER
N'utilisez jamais ce barbecue à l'intérieur, que ce soit pour cuisiner ou comme appareil de chauffage. Des vapeurs toxiques pourraient s'accumuler et vous asphyxier. Cet appareil ne doit jamais être utilisé sur un bateau ni dans un véhicule récréatif.

MISE EN GARDE
La combustion du propane produit des substances chimiques qui peuvent causer le cancer, des malformations congénitales et d'autres problèmes du système reproducteur.

MISE EN GARDE
Pour usage à l'extérieur seulement (à l'extérieur de tout espace clos).

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE. SI VOUS ASSEMBLEZ CE BARBECUE POUR UNE AUTRE PERSONNE, ASSUREZ-VOUS DE LUI DONNER CE MANUEL DE FAÇON QU'ELLE PUISSE LE CONSULTER AU BESOIN. ,

OU PAR COURRIEL À **SERVICE@PYROMAGICBBQ.COM**
SERVICE À LA CLIENTÈLE : COMPOSEZ LE 1- 877- 885-8227 DU LUNDI AU VENDREDI, DE 6 H À 17 H (HNP).

GPF2718J
Guide d'utilisation

Imprimé en Chine

Précautions à prendre

Avant de procéder

1. Assurez-vous que le barbecue est à une bonne distance de toute surface combustible. *
2. Faites un essai d'étanchéité avant d'allumer le barbecue. *
3. Tenez les enfants à une bonne distance du barbecue.

Allumage

Pour éviter de déclencher les dispositifs de sécurité, suivez attentivement les instructions ci-dessous.

1. Ouvrez le couvercle du barbecue, puis ouvrez lentement la valve de la bonbonne de gaz.
2. Durant l'allumage, n'ouvrez qu'une valve à la fois.
3. Portez des gants une fois que le barbecue est chaud.

Après la cuisson

1. Laissez chauffer le barbecue pendant 10 à 15 minutes pour brûler les résidus d'aliments.
2. Laissez le barbecue refroidir complètement avant de refermer le couvercle.
3. Éliminez les dépôts de graisse et couvrez le barbecue avec une housse.

*** Pour de plus amples renseignements, consultez le guide d'utilisation.**

MISE EN GARDE !
POUR VOTRE SÉCURITÉ :

1. Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides inflammables à moins de 25 pi (8 m) du barbecue.
2. Si vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, assurez-vous que la température de l'huile ou de la graisse ne dépasse pas 177 °C (350 °F). Ne rangez jamais d'huile de cuisson à proximité du barbecue.
3. Ne rangez jamais de bonbonne de rechange à moins de 10 pi (3 m) du barbecue ou de tout autre appareil de cuisson.

MISE EN GARDE !
POUR VOTRE SÉCURITÉ

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Fermez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle du barbecue.
4. Si l'odeur persiste, contactez votre fournisseur en gaz ou le service local des incendies.

Pour prévenir les blessures corporelles et les dommages matériels, assurez-vous de lire et de bien comprendre les **MISES EN GARDE** et les **INSTRUCTIONS** du présent guide avant d'utiliser le barbecue.

Gardez le guide d'utilisation à proximité du barbecue afin de pouvoir le consulter au besoin.

Table des matières

Consignes de sécurité 3

Liste des pièces 5

Liste des fixations.....6

Instructions d'assemblage.....7

Utilisation 14

Raccordement de la bonbonne..... 15

Essai d'étanchéité 15

Allumage 15

Réajuster le système de sécurité du régulateur.....17

Entretien 18

Recettes.....19

Guide de dépannage.....20

Garantie.....22

Consignes de sécurité

Cher client,

Félicitations pour votre nouveau barbecue. Vous avez fait le bon choix ! Vous trouverez dans ce guide les instructions d'assemblage, des recettes, des conseils pratiques et des directives générales sur la façon d'utiliser et d'entretenir le barbecue en toute sécurité. Notre personnel qualifié s'efforce toujours de vous offrir des produits faciles à assembler. Si vous avez des questions ou des problèmes ou s'il vous manque des pièces, n'hésitez pas à communiquer avec notre service à la clientèle au 1- 877- 885-8227, du lundi au vendredi, de 6 à 17 h (HNP).

REMARQUE : ce barbecue doit être utilisé et installé conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, utilisez le code national - Gaz et Combustibles, ANSI Z223.1, NFPA54.

IMPORTANT : LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER.

La sécurité d'abord !
Lisez toutes les mises en garde et assurez-vous de bien les comprendre avant d'utiliser votre barbecue.

MISES EN GARDE

1. Ce barbecue est conçu pour être utilisé à l'extérieur seulement ; ne l'utilisez pas dans un bâtiment, un garage ni un endroit clos.
2. Ne tentez pas d'assembler ni d'utiliser ce barbecue si vous êtes sous l'influence de l'alcool ou de drogues.
3. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle du barbecue, car la chaleur emprisonnée sous le couvercle pourrait causer des brûlures.
4. Le barbecue doit être placé sur une surface ferme et de niveau, loin de toute surface combustible. Une entrée en asphalte pourrait ne pas convenir.
5. Ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance.
6. Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart lorsque vous utilisez le barbecue.
7. Ce barbecue n'est pas un modèle de table.
8. N'utilisez pas le barbecue par temps très venteux.
9. Ce barbecue doit être alimenté au gaz propane seulement (la bonbonne n'est pas incluse).
10. Ne tentez jamais de raccorder ce barbecue au système intégré d'alimentation en gaz propane d'une roulotte, d'une maison mobile ou d'une maison.
11. N'utilisez jamais de briquettes ni d'allume-feu.
12. N'utilisez pas d'essence, de kérosène ni d'alcool pour allumer le barbecue. La bonbonne doit être fabriquée et marquée conformément aux normes CFR49 du ministère des Transports des États-Unis (DOT).
13. Ce barbecue n'est pas conçu pour être utilisé sur un bateau ni dans un véhicule récréatif.
14. Ne tentez jamais de déplacer ce barbecue pendant qu'il fonctionne.
15. N'utilisez pas le barbecue tant qu'il n'est pas COMPLÈTEMENT assemblé et que toutes les fixations sont bien serrées.
16. Gardez toute matière inflammable à au moins 61 cm (24 po) du barbecue. N'utilisez pas ce barbecue ni aucun autre appareil au gaz sous une structure en porte-à-faux ni à proximité de constructions inflammables.
17. N'utilisez pas le barbecue dans un milieu explosif. Gardez le barbecue à l'écart de toute matière combustible et de tout liquide ou vapeur inflammable.
18. Ne tentez pas d'assembler ou d'utiliser le barbecue s'il manque des pièces ou si certaines pièces sont endommagées. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

ATTENTION

1. Ne touchez pas les pièces de métal du barbecue tant qu'il n'a pas complètement refroidi (ce qui devrait prendre environ 45 minutes), à moins de porter des gants isolants ou d'utiliser des poignées.
2. Ne modifiez pas le barbecue de quelque façon que ce soit.
3. Avant d'allumer le barbecue, vérifiez l'état du tuyau du régulateur pour vous assurer qu'il n'est pas effiloché ou craquelé, et qu'il ne présente aucun dommage. Si le tuyau est endommagé, vous devez le remplacer avant d'utiliser le barbecue. Le tuyau de rechange doit répondre aux spécifications du fabricant.
4. Gardez le tuyau du régulateur éloigné des surfaces et de la graisse chaude.

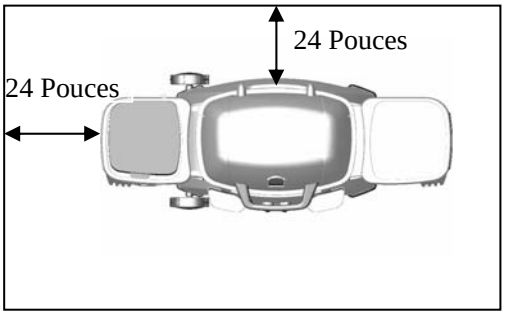
.

DANGER
Pour réduire les risques d'incendie et d'intoxication au monoxyde de carbone, n'utilisez jamais le barbecue à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, d'une remise ou d'un passage recouvert, ni sur un bateau, dans une roulotte ou dans un véhicule récréatif.

MISES EN GARDE
N'utilisez jamais le barbecue en dessous d'une surface combustible (auvent, parasol, porche ou pavillon).

Assurez-vous que le barbecue n'est pas en dessous d'une structure en porte-à-faux avant de l'allumer. Les flambées seraient déviées par la structure, et cette dernière pourrait chauffer ou même prendre feu.

Avant d'allumer le barbecue, assurez-vous toujours qu'il est à au moins 61 cm (24 po) de toute surface combustible et qu'il n'y a pas d'essence ni aucune autre substance inflammable à proximité (voir illustration ci-contre).



Autrement, les flambées et la chaleur produites par le barbecue pourraient être suffisantes pour enflammer une surface combustible ou une substance inflammable.

Assurez-vous qu'il y a toujours amplement d'air autour du barbecue pour en assurer la ventilation et permettre la combustion du gaz. Ne placez jamais le barbecue dans un endroit très venteux.

Pour prévenir les feux de graisses incontrôlables, ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance.

Pour prévenir les blessures corporelles, ne tentez jamais de déplacer ce barbecue pendant qu'il fonctionne, ni tant qu'il est encore chaud.

Pour prévenir les incendies, ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides inflammables à proximité du barbecue ni d'aucun autre appareil qui produit de la chaleur.

Assurez-vous toujours que l'installation du barbecue est conforme aux codes locaux en vigueur. En l'absence de codes locaux, utilisez le code national - Gaz et Combustibles, ANSI Z223., NFPA54 ou CAN/CGA-B149.2, code d'installation de propane.

DANGER
Le gaz propane est un gaz inflammable qui peut être dangereux s'il est manipulé incorrectement. Il est important d'en connaître les caractéristiques avant de l'utiliser pour alimenter un appareil à combustion.
- Caractéristiques du gaz propane : inflammable, explosif lorsque pressurisé, plus lourd que l'air, s'accumule près du sol.
- Le gaz propane n'a pas d'odeur à l'état naturel ; on lui donne une odeur pour le rendre plus facilement détectable.
- Le contact du gaz propane avec la peau peut causer des brûlures.
- Ce barbecue est conçu pour être alimenté au gaz propane seulement.
- N'utilisez jamais de bonbonne dont le corps, la valve, le collet ou le socle est endommagé.
- Si la bonbonne est bosselée ou rouillée, faites-la vérifier par le fournisseur de gaz propane avant de la faire remplir.

ATTENTION
- Assurez-vous que les valves, les brûleurs et les orifices de ventilation du barbecue demeurent propres.
- Inspectez le barbecue avant chaque utilisation.

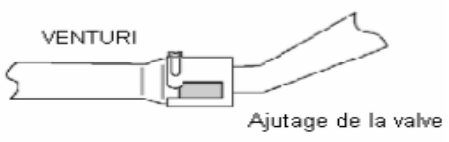
Étape 1. Inspectez les tuyaux et raccordements afin de vous assurer qu'ils sont sécuritaires

Étape 2. Enlevez les brûleurs et inspectez-les minutieusement. Assurez-vous que le venturi de chaque brûleur n'est pas obstrué par des nids d'insectes ou autres débris. Si nécessaire, utilisez une brosse à bouteille ou une bouteille d'air comprimé pour nettoyer l'intérieur du brûleur.

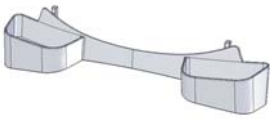
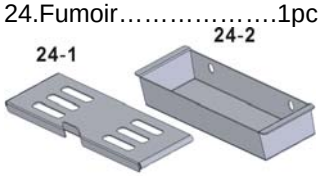
*** Un feu pourrait survenir sous l'appareil si les venturis sont obstrués.***

Étape 3. Assurez-vous que chaque bec de valve est inséré correctement dans l'ouverture du brûleur.

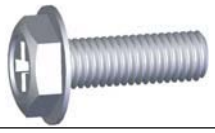
RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX
1. Il vous faut une bonbonne de propane pour utiliser ce barbecue.
2. Ce barbecue n'est pas conçu pour être utilisé à des fins commerciales.



Liste des pièces

1. . Panneau inférieur.....2pcs	2. Pied droite.....1pc	3. Pied gauche.....1pc	4. Roue.....2pcs
5. Essieu……..……1pc	6. .Panneau supérieur avan.....1pc	7. Panneau supérieur arrièr..1pc	8. Traversedroite... ……..1pc
9. Traverse gauche.....1pc	10. Support de bonbonne.....1pc	11. Support de la Tablette droite……2pcs	12. Support de la Tablette gauche…...……2pcs
13. Panneau d'isolement…….....1pc	14. Tablette du brûleur.....1pc	15. Tablette gauche.....1pc	16. Coffre……..……..1pc
17. Grille de réchaud.....1pc	18. Grille de cuisson…...……2pcs	19. Plaque derayonnement..1pc	20. Brûleur latéral.....1pc
21. Support de contenantsà boisson……1pc 	22. Support de récipient à. Graisse……..1pc	23. Récipient à graisse…….1pc	24.Fumoir……1pc 

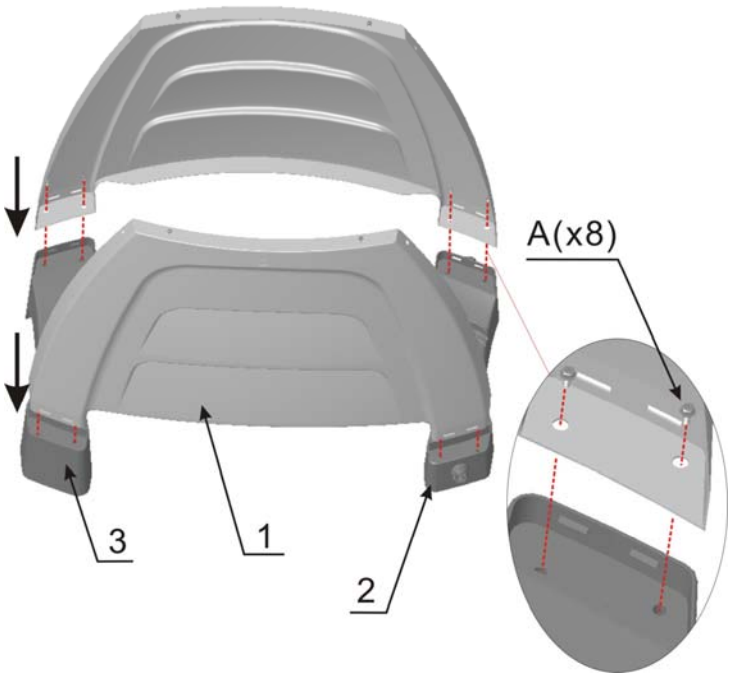
Liste des fixations

A	 Boulon M6	27pces (2pcs supplémentaires	I	Écrou, M4	6pces
B	Boulon M6	8regu	J	Écrou, M6	2pces
C	Boulon M6	1pc	K	Rondelledìsolemnt thermique	6pces
D	Rondelle frein, M6	;regu	L	Bouton de brûleur	1pc
E	Rondelle, M4	8regu	M	Tournevis	1pc
F	Boulon M4	8regu	N	Clé	2pces
G	Rondelle, M10	4regu	O	Boulon	2pces
H	Écrou, M10	4regu			

Remarques : Les illustrations ci-dessus ne sont pas à l'échelle
Le barbecue est livré avec un tournevis.

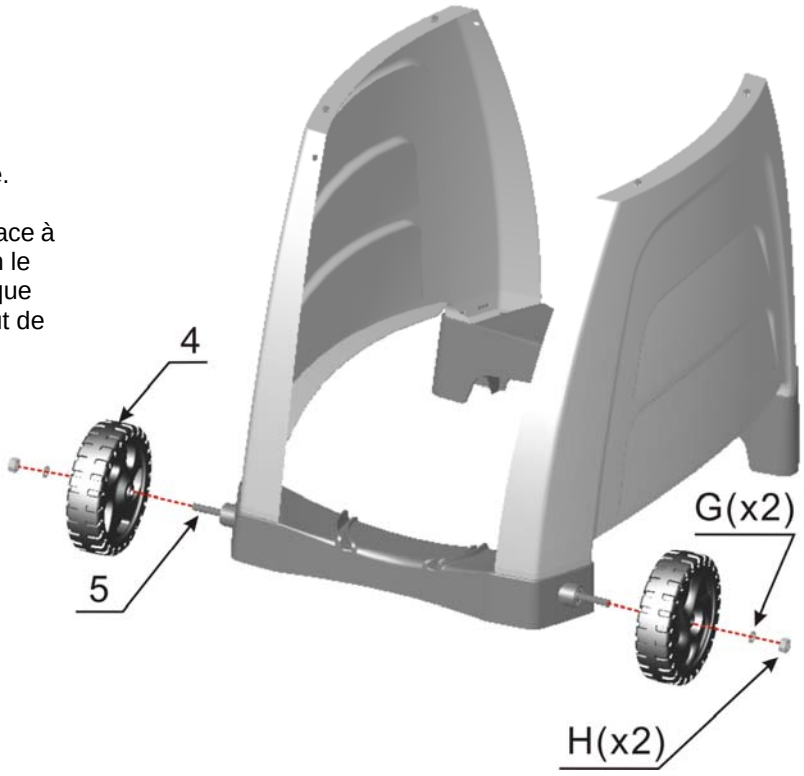
Instructions d’assemblage

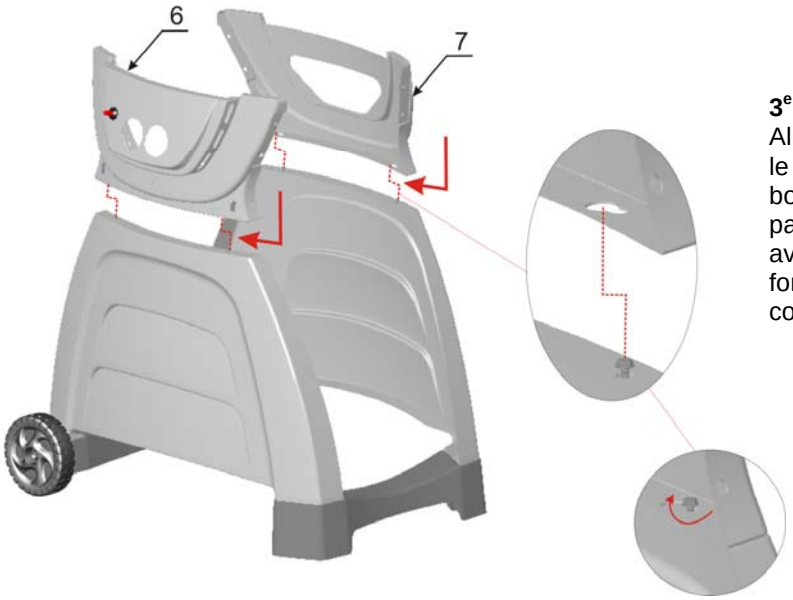
Pour faciliter l’assemblage, sortez le contenu de l’emballage et assurez-vous que vous avez toutes les pièces avant de procéder. Posez d’abord les fixations à la main, puis serrez-les bien une fois l’assemblage terminé. L’assemblage devrait prendre moins de 40 minutes.



1re étape
Alignez les trous du pied droite (2) avec les trous à un bout d’un panneau inférieur (1). Vissez un boulon M6 (A) dans chaque trou fileté. Alignez les trous du pied droit avec les trous à un bout d’un autre panneau inférieur. Vissez un boulon M6 (A) dans chaque trou fileté. Répétez cette procédure pour le pied gauche (3).

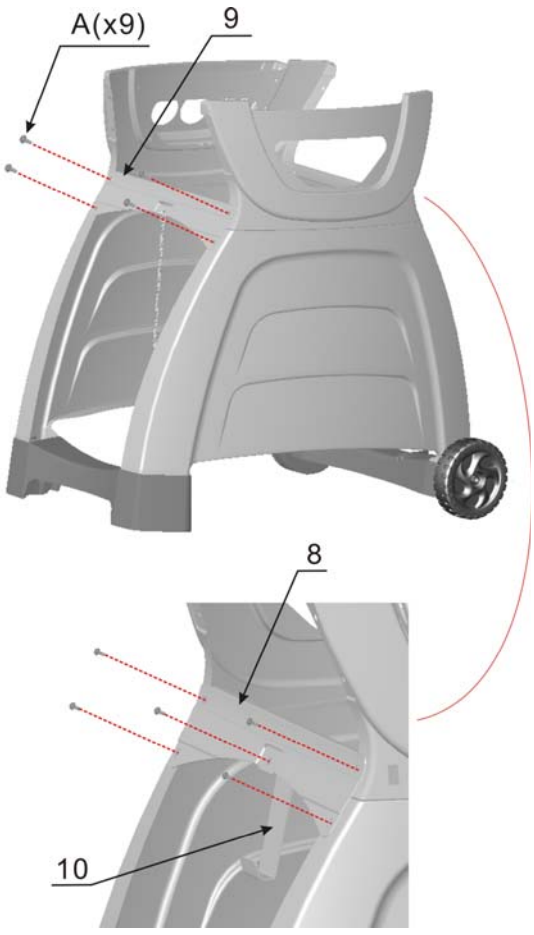
2e étape
Insérez l’essieu(5) dans le trou de la base droite. Placez une roue(4) à chaque bout de l’essieu. NOTEZ : La partie bombée de la roue doit faire face à la base du gril. Vissez chaque écrou M10 (H) en le rapprochant de la roue. Assurez-vous que chaque écrou soit au ras avec la surface de chaque bout de l’essieu.

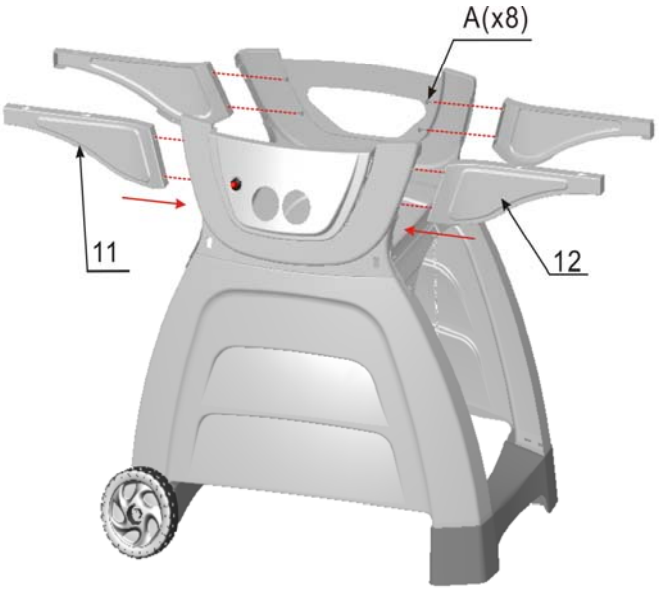




3e étape
Alignez les deux trous en forme de gourde dans le panneau supérieur avant (6) avec les deux boulons pré assemblés dans une face du panneau inférieur. Glissez le panneau supérieur avant (6) en direction du bout étroit des trous en forme de gourde. Utilisez le tournevis fourni pour complètement serrer les boulons pré assemblés.

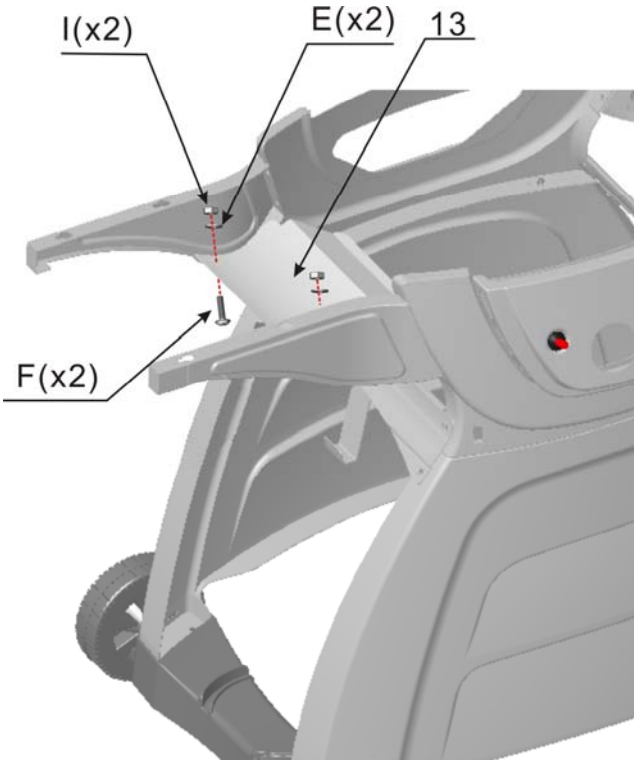
4e étape
Alignez le trou dans le support de réservoir (10) avec le trou dans le milieu de la traverse droite (8) en vissant avec un boulon M6 (A). Alignez les trous dans la traverse droite avec les trous dans le panneau supérieur avant et dans le panneau supérieur arrière en vissant avec un boulon M6 dans chaque trou fileté.

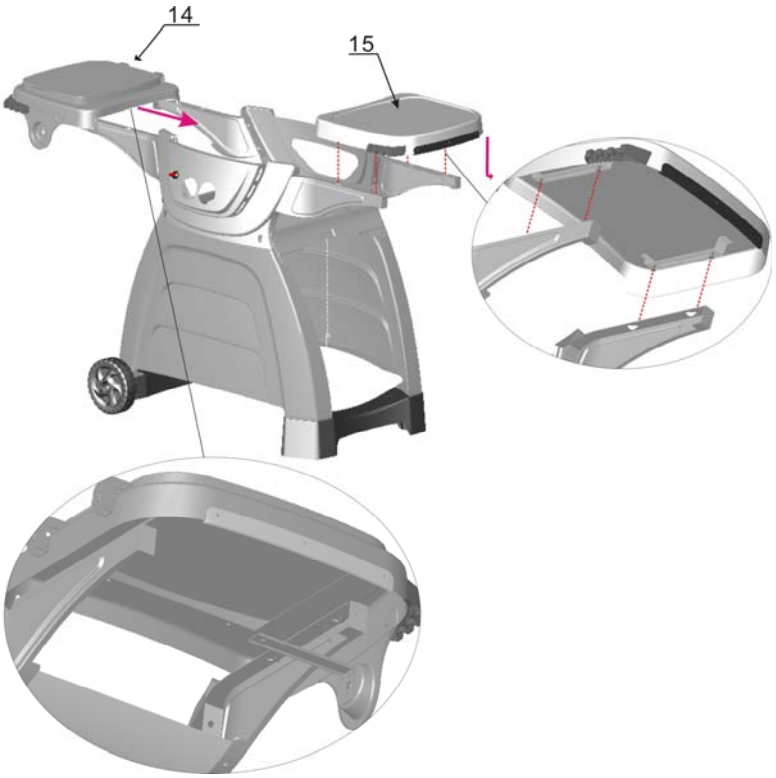




5e étape
Alignez les trous dans le panneau supérieur avant (6) avec les trous dans une face du support de la tablette gauche (12) en vissant avec un boulon M6dans chaque trou fileté. Alignez les trous dans le panneau supérieur avant (6) avec les trous dans le support de la tablette droite (11) en vissant avec un boulon M6 dans chaque trou fileté. Répétez cette procédure pour le panneau supérieur arrière (7).
NOTEZ : Le support de la tablette gauche devrait être dans le côté de la base gauche et le support de la tablette droite devrait être dans le côté de la base droite, le côté de la roue.

6e étape
Alignez les trous dans le panneau d'isolement (13) avec les trous dans le côté droit du chariot, là ou sont les roues. Vissez un boulon M4 (F) , une rondelle M4 (E) et une ecrou M6 (I) dans chaque trou, puis vissez à la main.

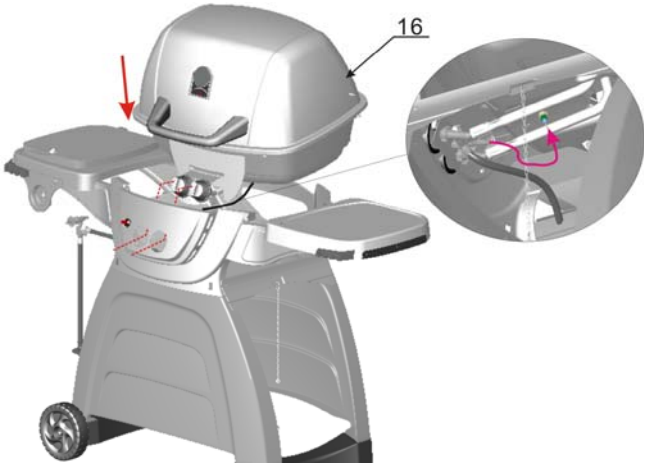




7e étape

Alignez boulon la Tablette du brûleur (14) avec les trous dans le côté droit du chariot (côté des roues). Serrez les vis avec le tournevis fourni.

Répétez cette procédure pour la tablette gauche(15).

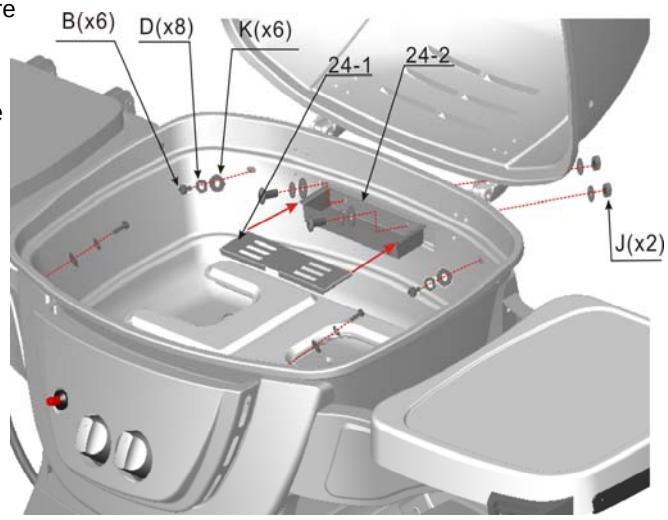


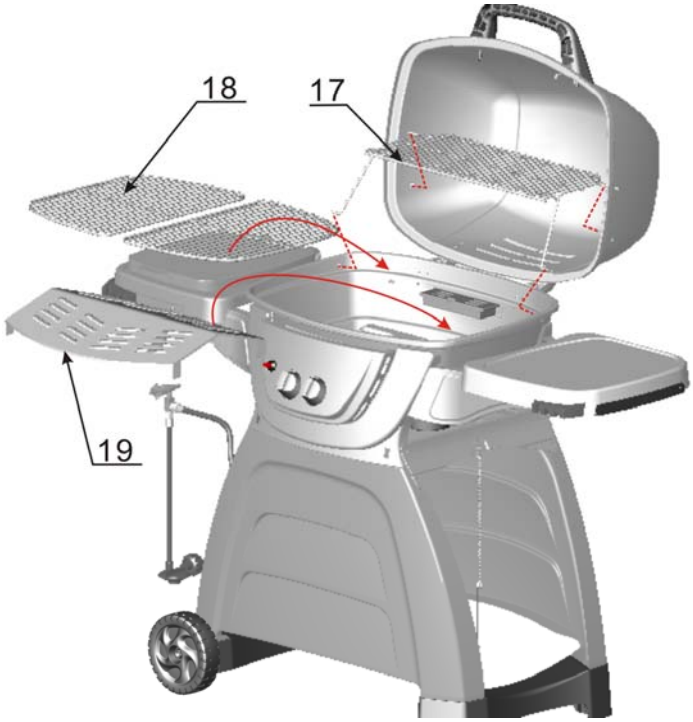
8e étape

Placez l'ensemble du coffre (16) sur le chariot. Insérez les deux boutons de commande dans les trous dans la face du console. Connectez le fil d'allumage à l'électrode sur le brûleur principal. Levez le couvercle du coffre. Vissez un boulon M6 (B)et attachez avec une rondelle M6 (D) et une rondelle d'isolement thermique (K) dans les quatre trous filetés à l'intérieur du coffre.

Alignez les trous du fumoir(24-2)avec ceux de la base. Vissez un boulon M6x16mm (B), et attachant une rondelle M6(D)et une rondelle d'isolement thermique (K)dans les trous de la base. Faites tenir l'aide d'une rondelle M6(D) et d'un ecrou M6 (J).

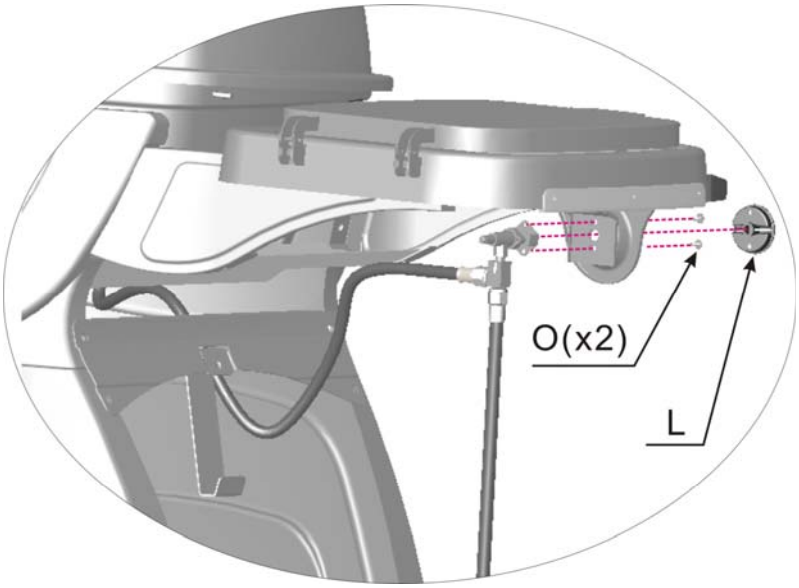
Glissez le couvercle du fumoir(24-1) sur les rebords du fumoir(24-2)

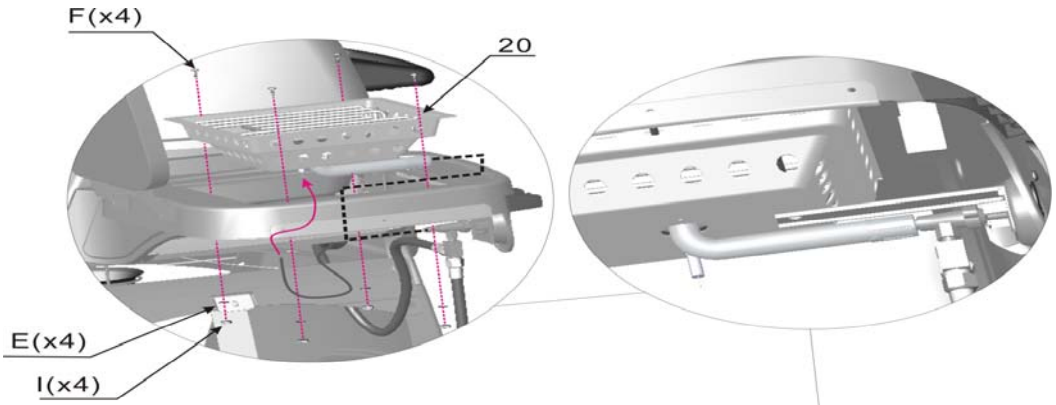




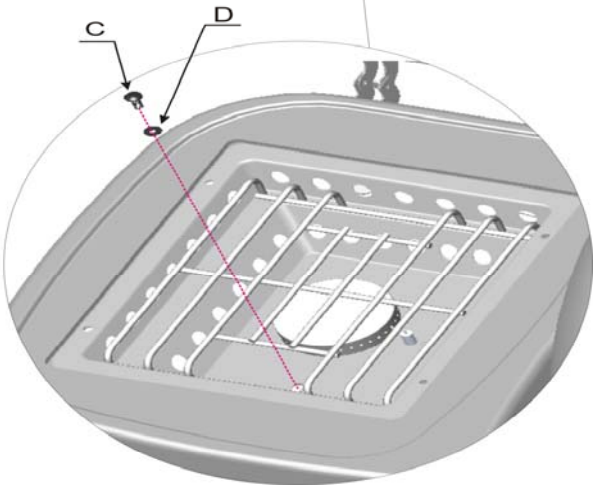
9e étape
Ouvrez le couvert du coffre. Placez la plaque de rayonnement (19) sur le brûleur à l'intérieur du barbecue.
Placez les deux grilles de cuisson (18) sur la plaque de rayonnement dans le barbecue. Insérez les supports de la grille de réchaud (17) dans les quatre trous dans le couvercle et dans le corps du coffre.

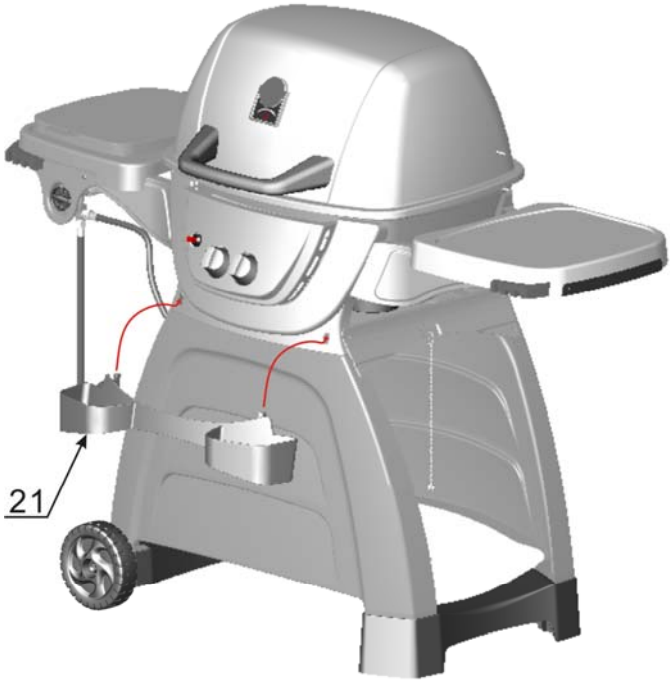
10e étape
Posez la valve du brûleur latéral en insérant la tige de la valve dans le trou de la tablette prévu à cet effet.
Alignez les trous de la tablette avec ceux de la valve. Mettez une vis M4 (O) dans chaque trou.
Serrez les vis avec le tournevis fourni.
Posez le bouton de commande (L) sur la tige de la valve (voir illustration ci-contre).



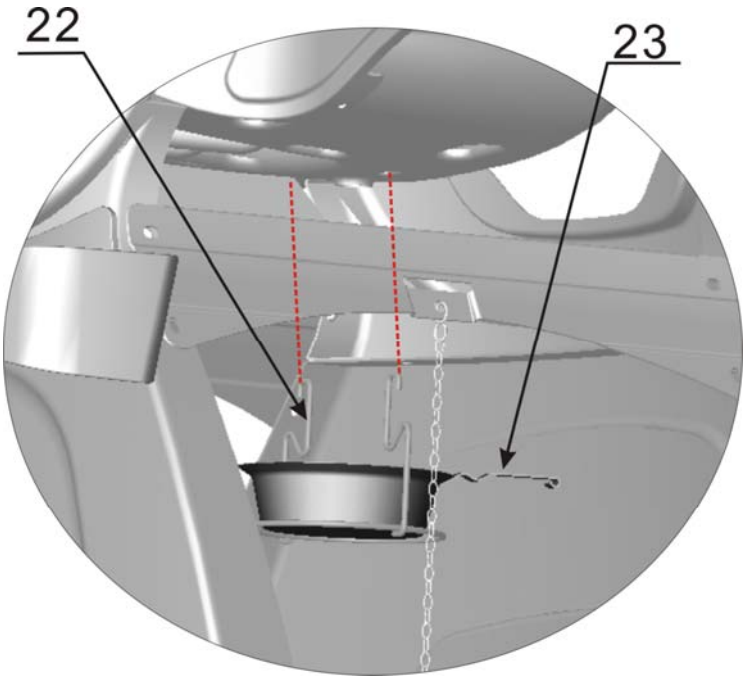


11e étape
Alignez les trous du brûleur latéral (20) avec ceux de la Tablette du brûleur. Fixez le brûleur en place avec quatre vis M4 (F), quatre rondelles M4 (E) et quatre écrous M4 (I).
Mettez une vis M6 x 8 mm (C) et une rondelle frein M6 (D) dans chaque trou, puis vissez à la main. Branchez le fil d'allumage (voir illustration ci-contre), puis mettez le venturi sur la valve, en vous assurant qu'il est bien installé



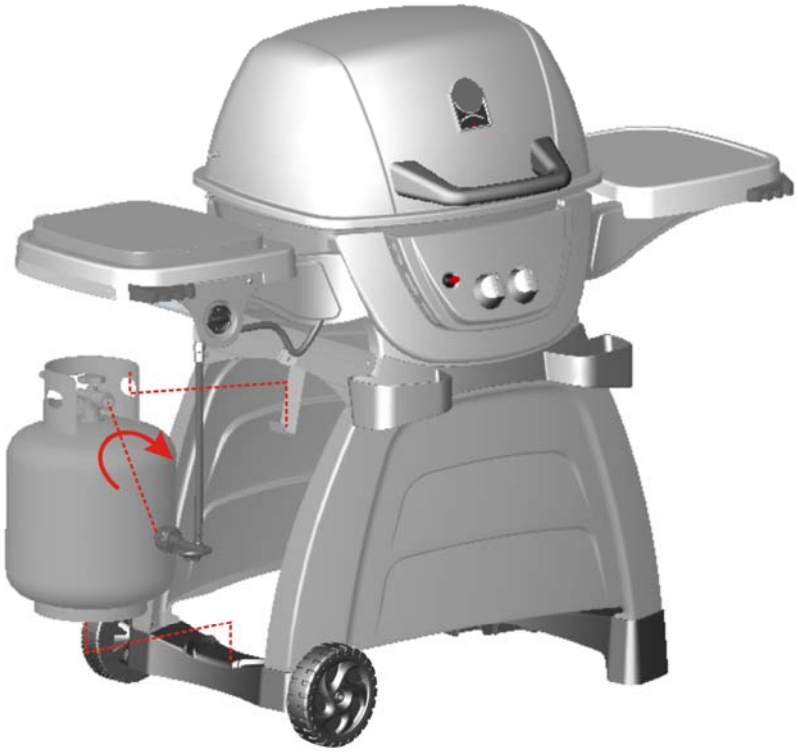


12e étape
Alignez les crochets du support de contenants à boisson (21) avec les deux trous dans le panneau inférieur.



13e étape
Insérez les crochets du support du récipient à graisse (22) dans les trous dans le bas du coffre. Placez le récipient à graisse(23) sur le support du récipient à graisse.

14e étape
Placez le réservoir de gaz propane sur le pied droit.
NOTEZ : la base du réservoir devrait s'insérer dans la rainure du pied droit.
Penchez le réservoir vers le support de réservoir (10) pour l'accrocher au crochet dans le trou de la bonbonne.



L’assemblage est terminé

Utilisation du barbecue

ATTENTION:

N’UTILISEZ QUE LE RÉGULATEUR FOURNI AVEC LE BARBECUE ! Si le régulateur doit être remplacé, communiquez avec le service à la clientèle. L’utilisation de pièces non autorisées peut présenter des dangers.
Le réservoir doit être fabriquée et marquée conformément aux normes du ministère des transports des États-Unis (U.S. DOT). Le réservoir doit être muni d'un dispositif de protection contre le débordement (OPD) et doit porter une inscription indiquant qu'elle est conçue pour le propane. Sur les réservoirs dotés d'un dispositif de protection contre le débordement (OPD), la valve est munie d'une poignée à trois lobes.
Ce barbecue est conçu pour être utilisé avec un réservoir de propane de 9,1 kg (20 lb) munie d'une valve compatible avec les appareils de cuisson extérieurs. Le réservoir doit comporter un collet de protection pour la valve, et elle ne doit jamais être échappée ni manipulée brusquement. Le réservoir doit être débranché lorsque le barbecue n'est pas utilisé

Le barbecue ne peut être rangé à l'intérieur, à moins que le réservoir ait été préalablement retiré. Gardez les réservoirs hors de la portée des enfants, et ne les rangez jamais dans un bâtiment, un garage ni aucun autre endroit clos. Ne rangez jamais de réservoir dans un endroit où la température pourrait atteindre 52 °C (125 °F)

Avant d'effectuer le raccordement, assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étranger dans la valve du réservoir, le raccord du régulateur et le venturi et les trous du brûleur. Raccordez le régulateur à la valve du réservoir avec la bague et serrez-la bien à la main. Débranchez le réservoir lorsque le barbecue n'est pas utilisé. Assurez-vous qu'il n'y a aucune obstruction qui pourrait empêcher le passage de l'air pour assurer la combustion du gaz. Le réservoir doit être doté d'un dispositif d'élimination des vapeurs et d’un dispositif de protection contre le débordement.

Danger: Si vous ne suivez pas ces directives exactement, vous pourriez provoquer une flambée explosive et vous blesser sérieusement ou mortellement:
Ne pas ranger ou utiliser de l'essence ou autres liquides / vapeurs inflammables en proximité de cet appareil.
Ne pas ranger de réservoir additionnel de propane en proximité de cet appareil ou d’aucune autre source potentiel de chaleur.
Ne jamais remplir le réservoir à plus de 80 pour-cent de sa capacité.

Connexion du réservoir LP (Propane)

1. Placez toujours le réservoir sur les supports de réservoir situé sur le chariot du barbecue.
2. Confirmez toujours que les boutons de contrôles sont bien fermées (OFF) avant d'activer la source de gaz.
3. Avant de faire la connexion, assurez-vous qu'il n'y pas de débris à l'intérieur de la valve du réservoir, la valve du régulateur et les tubes et trous du bruleur.
4. Connectez toujours la valve de cette façon :
   Insérez le bec de la valve du régulateur dans la valve du réservoir et serrez le raccord vers la droite avec une main en tenant le régulateur (partie en métal) avec l'autre. (Voir la fig. à droite)
5. Déconnectez le régulateur lorsque le barbecue n'est pas en utilisation.

Ne bloquez pas le courant d' air au barbecue durant l' utilisation. L' air est nécessaire pour la combustion et la ventilation.

DANGER

Pour réduire les risques d'incendie et d'explosion lors d'un essai d'étanchéité :

1. Procédez toujours à l'essai d'étanchéité avant d'allumer le barbecue et chaque fois que vous le raccordez à un réservoir de gaz propane.
2. Ne fumez pas. N'utilisez pas de sources d'inflammation durant l'essai d'étanchéité.
3. Effectuez l'essai d'étanchéité à l'extérieur dans un site bien aéré.
4. N'utilisez pas d'allumette, de briquet ni de flamme pour vérifier l'étanchéité du système.
5. N'utilisez pas le barbecue tant que les fuites ne sont pas colmatées. S'il est impossible de colmater une fuite, coupez l'alimentation de gaz propane. Communiquez avec un réparateur d'équipement au gaz ou avec votre fournisseur de gaz propane.

POUR FAIRE UN ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

1. Préparez deux ou trois onces d'eau savonneuse (une mesure de savon à vaisselle pour trois mesures d'eau).
2. Assurez-vous que les boutons de commande des valves sont fermés.
3. Badigeonnez ou vaporisez la solution sur tous les points de raccordement du système d'alimentation en gaz.
4. Inspectez la solution et vérifiez pour des bulles. S'il n'y a pas de bulles, il n'y a pas de fuite de gaz.
5. S'IL Y A DES BULLES, vous avez une fuite. Continuez à l'étape 6.
6. Débranchez le tuyau flexible et rebranchez-le en vous assurant que la connexion est bonne.
7. Effectuez à nouveau l'essai d'étanchéité.
8. S'il y a encore des bulles, remplacez le réservoir ou le régulateur.

Allumage du barbecue

Danger : vous devez toujours ouvrir le couvercle du barbecue pour l'allumer, et attendre cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper si le barbecue ne s'allume pas, sans quoi vous pourriez provoquer une flambée explosive et vous blesser sérieusement ou mortellement.

Avertissement : Pour prévenir les blessures, ne jamais vous pencher la tête au dessus de l'appareil lorsque vous tentez d'allumer les brûleurs principaux.

Brûleurs principaux

1. Ouvrez le couvercle avant d'allumer les brûleurs.

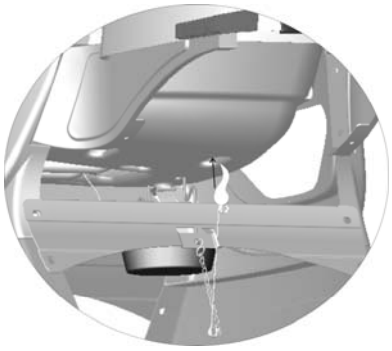
ATTENTION : Si vous tentez d'allumer le barbecue le couvercle fermé, le gaz pourrait exploser ! Assurez-vous qu'il n'y a aucune obstruction qui pourrait empêcher le passage de l'air nécessaire à la combustion du gaz. Des araignées et des insectes peuvent faire leur nid dans les venturis des brûleurs, ce qui pourrait faire brûler le gaz à l'extérieur du venturi.

2. Toutes les valves doivent être fermées.
3. Ouvrez la valve de la conduite de gaz.
4. N'allumez que les brûleurs dont vous avez besoin, en procédant comme suit :

Appuyez sur le bouton du brûleur et tournez-le d'environ ¼ de tour en sens antihoraire jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » ; le brûleur devrait alors s'allumer. S'il ne s'allume pas immédiatement, refermez la valve et attendez cinq minutes avant de tenter à nouveau pour permettre au gaz de se dissiper. Une fois le brûleur allumé, vous pouvez procéder de la même façon pour allumer les autres brûleurs.

5. Réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.

Allumage des brûleurs principaux avec une allumette



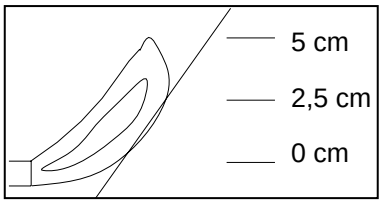
1. Enlevez la grille de cuisson qui est au-dessus du brûleur que vous voulez allumer.
2. Mettez une allumette allumée sur le porte-allumette (fourni), puis approchez la flamme des orifices du brûleur.
3. Appuyez sur le bouton du brûleur et tournez-le en sens antihoraire ; le brûleur devrait s'allumer instantanément. Procédez de la même façon pour allumer les autres brûleurs, si désiré.
4. Réinstallez la grille de cuisson et réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de
5. commande.

Précautions

1. Après l'allumage, assurez-vous qu'il y a des flammes dans tous les orifices du brûleur.
2. Si le brûleur s'éteint durant l'utilisation, fermez immédiatement la valve et ouvrez le couvercle pour dissiper le gaz. Attendez au moins 5 minutes avant de tenter à nouveau d'allumer.
3. Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, allumez les deux brûleurs et faites-les chauffer à HIGH pendant 15 minutes, le couvercle fermé, pour brûler les résidus de fabrication.
4. Nettoyez le barbecue après chaque utilisation ; n'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou inflammables, car vous risqueriez d'endommager des pièces du barbecue ou de causer un incendie.

Brûleur latéral

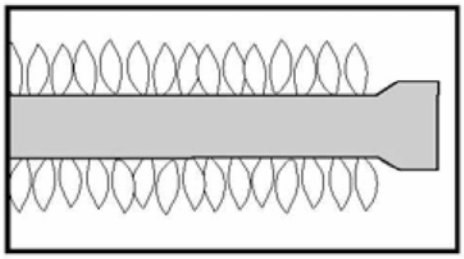
1. Ouvrez le couvercle, avant de procéder à l'allumage du brûleur. Le couvercle doit demeurer ouvert lorsque le brûleur est allumé.
2. La valve doit être fermée.
3. Ouvrez la valve de la conduite de gaz.
4. Appuyez sur le bouton du brûleur et tournez-le d'environ ¼ de tour en sens antihoraire jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » ; le brûleur devrait alors s'allumer. S'il ne s'allume pas immédiatement, refermez la valve et attendez cinq minutes avant de tenter à nouveau pour permettre au gaz de se dissiper.
5. Une fois le brûleur allumé, réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.



Vérifiez la flamme lorsque le brûleur est allumé :
Elle devrait être bleue et jaune et mesurer entre 2,5 et 5 cm.

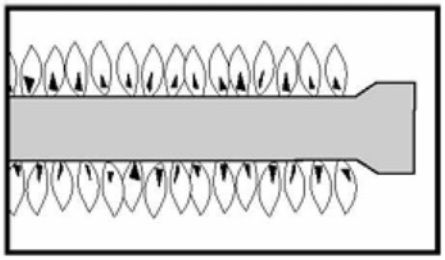
Assurez-vous que les brûleurs sont bel et bien allumés et que les flammes sont adéquates (voir illustration figures A, B et C). Si elles ne sont pas normales, reportez-vous au guide de dépannage de la page 20.

FIG. A



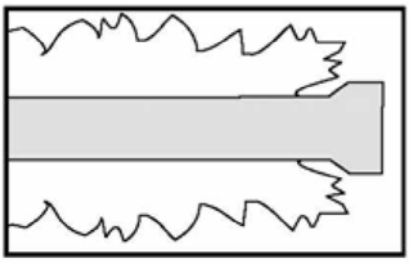
Normal : flammes bleues à pointes jaunes mesurant de 2,5 à 5 cm.

FIG. B



Mélange trop pauvre : flammes bleues bruyantes (trop d'air).

FIG. C



Mélange trop riche : flammes jaunes ondulantes (trop peu d'air).

Flambées
Il est normal que le barbecue produise des flambées lorsque de la graisse tombent sur les plaques de rayonnement ou sur les brûleurs. Ces flambées contribuent à donner aux aliments grillés leur goût unique. Il faut toutefois contrôler l'intensité des flambées non seulement pour éviter de brûler les aliments ou de les cuire inégalement, mais aussi pour prévenir les incendies.

MISE EN GARDE : surveillez toujours le barbecue de près durant la cuisson et fermez les brûleurs si les flambées s'intensifient.

Pour éteindre les brûleurs
1. Tournez le bouton en sens horaire jusqu'à la position MAX, puis enfoncez-le pour le mettre à la position FERMÉ. Ne tentez jamais de tourner le bouton sans l'enfoncer, car vous pourriez endommager la valve.
2. Fermez la valve de la bonbonne sans tarder.
3. Fermez le couvercle du barbecue.

Réajuster le système de sécurité du régulateur

- Les nouveaux régulateurs sont équipes d'un système de sécurité qui réduit l'arrivée du gaz en cas d'une fuite de gaz. Toutefois, une mauvaise utilisation du BBQ peut déclencher le système de sécurité du régulateur sans qu'il y ait une fuite de gaz.
- Si le gaz s'éteint soudainement, la raison est souvent que la valve de la bobonne de propane a été ouverte trop rapidement ou si un ou plus d'un des boutons de contrôle du brûleur était ouvert avant d'ouvrir la valve du réservoir de propane.
- Cette procédure s'applique avec tout les BBQ au propane et aussi au gaz naturel. Lorsque vous faites la procédure avec un modèle au gaz naturel, simplement remplacer les mots gaz propane pour gaz naturel.
- Pour vous assurez du succès du test du système de sécurité du régulateur, s.v.p. suivez la procédure ci-dessous.
  1. Fermez la valve du réservoir de gaz propane.
  2. Tournez tous les boutons de contrôle (principal et latéral) à « OFF »
  3. Déconnectez le régulateur du réservoir de gaz propane.
  4. Ouvrez les couvercles du BBQ.
  5. Tournez tous les boutons de contrôle (principal et latéral) « HIGH »
  6. **Attendez 1 minute.**
  7. Et remettez tout les boutons de contrôle à « OFF ».
  8. **Attendez au moins 5 minutes.**
  9. Reconnectez le régulateur au réservoir de propane.
  10. Ouvrez la valve du réservoir de gaz propane **LENTEMENT** ¼ de tour à la fois jusqu'a l'ouverture totale de la valve.
  11. Avec les **couvercles du BBQ ouverts**, pour les BBQ a bouton d'allumage : tournez seulement un bouton de contrôle du brûleur principal à la position « HIGH » Allumer le BBQ en poussant le bouton d'allumage. Pour les BBQ à bouton d'allumage automatique : Poussez à fond un bouton de contrôle du brûleur que vous désirez allumer dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que vous entendiez le déclic d'allumage.
  12. Après que le brûleur est allume, ouvrez les autres boutons de contrôle **UN À LA FOIS**.
  13. Quand ils sont tous allumés, fermez le couvercle du BBQ.
  14. Attendez 10 à 15 min. et le BBQ devrait atteindre 400 à 450 degrés.

- Pour éviter de déclencher à nouveau, assurez-vous toujours que tous les boutons de contrôles sont à la position « OFF » avant d'ouvrir la valve du réservoir de propane.

Entretien

IMPORTANT
Laissez le barbecue refroidir complètement avant de le couvrir avec une housse, sans quoi la condensation pourrait le faire rouiller.

Attention : fermez la valve de la bonbonne et laissez refroidir le barbecue avant de le nettoyer ou de l'entretenir. Ne mettez aucune des pièces du barbecue dans un four autonettoyant, car la chaleur extrême pourrait les endommager.

Nettoyage
Pour éliminer les résidus d'aliments, laissez chauffer le barbecue pendant 15 minutes après chaque utilisation.

Matériel de nettoyage recommandé

Savon à vaisselle liquide	Eau chaude
Tampon de récurage en nylon	Brosse métallique
Trombone ou cure-dents	Couteau à mastique ou grattoir
Air comprimé	

N'utilisez pas de nettoyants qui contiennent de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène.

Surfaces extérieures
Nettoyez avec une solution d'eau chaude et de savon à vaisselle, puis rincez à l'eau.

Surfaces intérieures
Si vous croyez que la peinture à l'intérieur du couvercle commence à s'écailler, il s'agit en fait d'accumulations de graisse qui se carbonisent et finissent par s'écailler. Pour éliminer ces accumulations de graisse, nettoyez la surface avec une solution d'eau chaude et de détergent fort, puis rincez à l'eau et séchez à fond.

Fond du barbecue
Éliminez les résidus avec une brosse, un grattoir ou un tampon à récurer, puis lavez à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau et séchez à fond.

Grilles de cuisson
Les grilles de cuisson doivent être manipulées avec soin pour éviter d'écailler leur fini émaillé. Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse ou avec de l'eau chaude et du bicarbonate de soude. Les taches tenaces peuvent être éliminées avec une poudre à récurer non abrasive. Terminez en rinçant à l'eau.

Plaques de rayonnement
Nettoyez à l'eau savonneuse avec une brosse métallique, puis rincez-la à l'eau.

Contenant à graisse
Videz périodiquement le contenant à graisse et lavez-le à l'eau chaude savonneuse.

Nettoyage du brûleur principal
1. Fermez les valves des brûleurs et de la bonbonne.
2. Retirez les grilles de cuisson et les plaques de rayonnement.
3. Retirez le contenant à graisse.
4. Dévissez l’écrou du pied du brûleur avec des pinces.
5. Soulevez le brûleur en prenant soin de le dégager des sorties de valve.
6. Nettoyez les venturis du brûleur avec une petite brosse ou un jet d'air comprimé.
7. Enlevez tout résidu de nourriture et toute saleté de la surface du brûleur.
8. Nettoyez tous les trous bouchés avec une tige métallique rigide (un trombone déplié, par exemple).
9. Inspectez le brûleur et remplacez-le s'il présente des dommages (fissures, trous). Réinstallez le brûleur en vous assurant que les valves sont bien engagées dans les venturis. Assurez-vous aussi que l'électrode de l'allumeur est bien placée.

Recettes

Recettes pour barbecue

Sauce barbecue à toute épreuve

Ingrédients :

¼ tasse	Oignon finement haché
2 cuillerées à table	Beurre ou margarine
¼ tasse	Cassonade bien tassée
1 cuillerée à table	Sauce Worcestershire
¼ cuillerée à thé	Sauce au piment fort
1	Gousse d'ail finement hachée
1 tasse	Ketchup
¼ tasse	Jus de citron
1 cuillerée à thé	Moutarde préparée

Préparation :
Faites revenir l'oignon et l'ail dans le beurre ou la margarine jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez tous les autres ingrédients et portez à ébullition. Réduisez le feu et laissez mijoter à découvert pendant 15 à 20 minutes. Les restes peuvent être réfrigérés.

Poulet mariné de maman

Ingrédients:

¼ tasse	Moutarde de Dijon
2 cuillerées à table	Jus de citron frais
1½ cuillerée à thé	Sauce Worcestershire
½ cuillerée à thé	Estragon séché
¼ cuillerée à thé	Poivre noir fraîchement moulu
4	Poitrines de poulet désossées, sans peau

Préparation :
Combinez les ingrédients et mélangez bien. Marinez les poitrines au réfrigérateur pendant plusieurs heures. Faites griller les poitrines à feu moyen, le couvercle ouvert, pendant environ 10 à 15 minutes ou au goût.

Steak barbecue au miel

Ingrédients :

2,3 kg (5 lb)	Steak de surlonge
2 cuillerées à thé	Piment rouge -- broyé
1 cuillerée à thé	Poivre noir
2	Gousses d'ail -- broyées
1 gros	Oignon
1 tasse	Miel

Préparation:
Combinez tous les ingrédients et marinez les steaks pendant 7 à 8 heures. Retirez la viande de la marinade et faites-la griller à feu très élevé. Faites chauffer le reste de la marinade et versez sur le steak grillé au moment de servir.

Truite grillée épicée

Ingrédients :

1/4 tasse	Jus de citron ou de lime
2 cuillerées à table	Beurre fondu
2 cuillerées à table	Huile végétale
2 cuillerées à table	Persil haché
1 cuillerée à table	Sauce piquante
1/2 cuillerée à thé	Gingembre moulu
1/2 cuillerée à thé	Sel

4 truites mouchetées d'environ 450 g (1 lb) chacune

Préparation:
Mélangez le jus de citron, le beurre, l'huile, le persil, la sauce piquante, le gingembre et le sel. Percez la peau du poisson à plusieurs endroits. Roulez le poisson dans la marinade pour bien enrober l'extérieur et l'intérieur. Couvrez et réfrigérez de 30 à 60 minutes en tournant occasionnellement. Retirez le poisson de la marinade, placez-le sur le gril et badigeonnez-le avec la marinade durant la cuisson. Grillez le poisson pendant environ 5 minutes à feu élevé. Tournez le poisson, badigeonnez et laissez cuire pendant 5 minutes de plus. Cuisez au goût (le poisson est prêt lorsqu'il se défait facilement à la fourchette).

Légumes Grillés

Ingrédients :

¾ tasse	Huile d'olive
¼ tasse	Vinaigre de vin rouge
1 cuillerée à thé	Romarin frais
1 cuillerée à thé	Feuilles de thym frais
1 cuillerée à thé	Basilic frais haché
1 cuillerée à thé	Origan frais haché
1 cuillerée à table	Ail haché
½ cuillerée à thé	Sel
½ cuillerée à thé	Poivre noir moulu
2 lb	Légumes mélangés, coupés ou entiers

Préparation:
Mélangez tous les ingrédients dans un petit bol. Versez la marinade sur les légumes, couvrez et réfrigérez pendant environ 2 heures. Faites griller les légumes à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient tendres, en les badigeonnant durant la cuisson. Le temps de cuisson peut varier selon les légumes choisis.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Impossible d'allumer le brûleur avec l'allumeur.	Allumeur encrassé.	Nettoyer l'allumeur avec de l'alcool à friction.
	Électrode et brûleurs mouillés.	Assécher l'électrode et les brûleurs.
	Fil d'allumeur débranché.	Rebrancher le fil.
	Court-circuit dans le système ou allumeur endommagé.	Remplacer l'allumeur.
Impossible d'allumer le brûleur avec une allumette.	Alimentation en gaz interrompue.	Remplir le réservoir si elle est vide. Sinon, référez-vous à "Réajuster le système de sécurité du régulateur" p. 17
	Régulateur mal branché.	Rebrancher le régulateur en tournant la bague à la main NE JAMAIS UTILISER D'OUTILS.
	Débit de gaz obstrué.	Nettoyer les venturis; s'assurer que le tuyau n'est pas pincé ou plié.
	Brûleur mal installé sur la valve.	Réinstaller le brûleur.
	Nid d'araignées dans les venturis.	Nettoyer les venturis.
	Trous de brûleurs bouchés.	Nettoyer les brûleurs.
Réduction soudaine du débit de gaz ou flamme trop basse.	Réservoir vide.	Remplir le réservoir.
	Limiteur de débit est déclenché.	Référez-vous à "Réajuster le système de sécurité du régulateur" p. 17
Flamme irrégulière, brûleur partiellement allumé.	Trous de brûleur bouchés.	Nettoyer les trous des brûleurs.
Flamme jaune ou orange.	Résidus de fabrication si le brûleur est neuf.	Faire chauffer le barbecue pendant 15 minutes, le couvercle fermé.
	Nids d'araignées dans les venturis	Nettoyer les venturis.
	Résidus d'aliments, graisse ou sel sur le brûleur.	Nettoyer le brûleur.
	Brûleur mal installé.	Réinstaller le brûleur en s'assurant que la valve est bien alignée dans le venturi.

Le brûleur ne reste pas allumé.	Trop venteux.	Mettre le barbecue à un endroit où il est abrité du vent.
Flambées	Réservoir presque vide.	S'assurer qu'ils y a bel et bien du gaz en écoutant ou en sentant. Peser le réservoir (un réservoir standard de 20lb pèse environ 18lb lorsque vide et 38lb lorsque remplie à 80% de sa capacité.
	Limiteur de débit déclenché.	Référez-vous à "Réajuster le système de sécurité du régulateur" p. 17
	Aliments excessivement gras.	Éliminer du gras avant la cuisson.
Feu de graisse persistant.	Accumulations de graisse.	S'assurer que la plaque de rayonnement est propre et bien installée. Éliminer les accumulations de graisse.
	Température excessive.	Réduire l'intensité du brûleur.
	Accumulation de graisse près du brûleur.	Fermer les valves et le couvercle, puis laisser brûler la graisse. Laisser refroidir le barbecue et nettoyer toutes les pièces.
Flammes inégales ou retour de flamme.	Blocage dans le système d'alimentation.	S'assurer que les venturis ne sont pas obstrués par des nids d'insectes ou autres. Enfoncer une épingle ou une aiguille dans l'orifice de la valve en prenant soin de ne pas l'agrandir. Nettoyer les trous des brûleurs avec une trombone ou un cure-dent.
La peinture à l'intérieur du couvercle commence à s'écailler.	Dépôts carbonisés.	Nettoyer le couvercle à font.

Garantie

La preuve d'achat est requise pour avoir droit aux privilèges de la garantie. Cette dernière est en vigueur à compter de la date d'achat

Garantie complète de 30 jours
Pendant 30 jours à compter de la date d'achat, toute pièce manquante ou endommagée sera remplacée sans frais, sur présentation d'une preuve d'achat valide.

Garantie limitée

- **Garantie d'un an** sur toutes pièces en rapport au dommage qui a un effet sur l'opération du

La garantie n'est pas transférable.

- La garantie ne couvre pas les défauts dus à un usage abusif, à une installation incorrecte ou à un entretien inadéquat.
- La garantie ne couvre que le remplacement ou la réparation des pièces défectueuses. Les frais de main-d'œuvre et les dommages indirects ne sont pas couverts.
- La garantie ne couvre pas les écaillures ou les égratignures sur les surfaces peintes ou émaillées, ni la corrosion ou la décoloration dues à un usage abusif, à un mauvais entretien, à un milieu hostile, à un accident, à des modifications ou à la négligence.
- La garantie ne couvre pas les écaillures, les bosselures, la corrosion ni la décoloration causées par la chaleur ou par l'emploi de nettoyants abrasifs ou chimiques, et ne couvre pas non plus les composants utilisés durant l'installation du barbecue.

Les consommateurs doivent payer pour les pièces et les frais de manutention s'ils ont perdu leur preuve d'achat ou si la période de garantie est échue.

Comme certaines provinces ne permettent pas l'exclusion des dommages indirects, il se peut que les restrictions susmentionnées ne s'appliquent pas à vous. La présente garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et il se peut qu'elle vous donne aussi d'autres droits, qui peuvent varier d'une province à l'autre.

Pour toute réclamation sous garantie ou toute question sur le barbecue, s.v.p. visitez notre site internet au www.pyromagicbbq.com **ou par courriel à** service@pyromagicbbq.com **ou communiquez avec le service à la clientèle en composant le 1 877 885-8227, du lundi au vendredi, de 6 h à 17 h (HNP).**

Fabriqué par :

Lucas Innovation Inc.

District XieKeng, QingXi,
Dong Guan, Guang Dong, Chine.

Imprimé en Chine